



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR FONDÜ

Refika Birgül

100 gr. Kars Gravyeri
75 gr. Eski Kaşar
50 gr. Kolot Peyniri
1 çorba kaşığı Tereyağı
1 dal Taze Soğan
3 diş Sarımsak
2-3 dal Taze Kekik
1 adet Kırmızı Biber
1,5 çorba kaşığı Kavrulmuş Mısır Unu
150-200 mililitre Tavuk Suyu
75 ml. Üzüm Suyu
3 tur Rendelenmiş Muskat
Karabiber
Tuz

Eşlikçileri köy ekmeği, karnabahar, brokoli, sucuk dilimleri, kurutulmuş et, kornişon turşu. Yerel peynirler ile yaptığım bu fondü aslında İsviçre ve Fransızların rakletine göz kırıyor. Memleketimiz bir peynir cenneti. Hal böyle olunca fondü için uygun peynirler de bir hayli fazla. Erimeye müsait gravyer veya Karadeniz'in meşhur mıhlama peyniri, kolot bunlardan sadece birkaçı. Fondünün eşlikçilerinin zenginliği ise sizin hayal gücünüze kalmış. İsterseniz sadece eklemekle yiyin, ya da kurutulmuş et gibi daha füme tatlarla keyfine varın. Peynirleri ince ince rendeleyin ve fırınlanmış 1,5 çorba kaşığı mısır unu ile bir kapta harmanlayın. Fondü tenceresini ocağa alın. Eğer bu iş için özel bir setiniz yoksa benmari usulü buharda da eritebilir, veya ocağın en kısık gözünde küçük bir tencerede de sürekli karıştırarak yapabilirsiniz. Fondü tenceresi ısınınca 1 çorba kaşığı tereyağını eritin. Güzel bir rayiha vermesi için, 3 diş sarımsağı hafif ezerek, 1 dal taze soğanı çok ince doğrayarak yağa ekleyin. 1-2 dal kekik de bu tada çok yakışacağından onu da ekleyin. Acı isteyenler 1 küçük kırmızı biber de ekleyebilirler. Sonra tencereye 150 ml. tavuk suyu ve 75 ml de üzüm suyu ilave edin. Peynirlerin içinde eriyeceği bu suyu kaynama seviyesine getirin. Ancak kaynatmadan altını kısın. Peynirleri eklemeyin, ufak bir süzgeçle sarımsak, kırmızı biber ve kekiği derseniz içinden alabilirsiniz. Peynirleri kaşık kaşık ekleyip, homojen bir karışım ortaya çıkana kadar, 10 dakika boyunca tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak eritin. Son olarak 3 tur rende muskat, karabiber ve tuz ekleyerek tatlandırın. Bundan sonra ateşi iyice kısıp, fondü servisini hazırlayın. Eşlikçileri ile fondünün keyfini çıkarabilirsiniz. Benim en sevdiklerim arasında, Grill'de kızarttığım sucuk dilimleri, haşlanmış ve ızgara edilmiş sebzeler ile turşu da var. Siz de derseniz ktır eklemek veya dilimlenmiş elmayı fondü çubuğuna batırıp tadını çıkarabilirsiniz.

